



L'olio, in base alle norme vigenti, deve soddisfare i requisiti indicati nella seguente scheda tecnica:

CARATTERISTICA		REQUISITI	METODO DI ANALISI
Massa volumica relativa a 25/20°C		da 0,909 a 0,915	Vedere A.1.1
Indice di rifrazione nD a 25°C		da 1,467 a 1,471	Vedere A.1.2
Numero di iodio		da 78 a 90	Vedere A.1.3
Composizione degli acidi grassi, GLC (capillare), %			ISO 5508
	Acido miristico	ND - 0,1	
	Acido palmitico	da 2,6 a 5,0	
	Acido palmitoleico*	ND - 0,1	
	Acido eptadecanoico	ND - 0,1	
	Acido eptadecenoico	ND - 0,1	
	Acido stearico	da 2,9 a 6,2	



L'olio, in base alle norme vigenti, deve soddisfare i requisiti indicati nella seguente scheda tecnica:

CARATTERISTICA		REQUISITI	METODO DI ANALISI
	Acido oleico*	da 70,0 a 90,7	
	Acido linoleico	da 2,1 a 20,0	
	Acido linolenico	ND - 0,3	
	Acido arachico	da 0,2 a 0,5	
	Acido eicosenoico	da 0,1 a 0,5	
	Acido eicosadienoico	ND	
	Acido beenico	da 0,5 a 1,6	
	Acido erucico	ND - 0,3	
	Acido docosadienoico	ND	
	Acido lignocerico	ND - 0,5	



L'olio, in base alle norme vigenti, deve soddisfare i requisiti indicati nella seguente scheda tecnica:

CARATTERISTICA		REQUISITI	METODO DI ANALISI
	Acido tetracosenoico	ND	
Composizione degli steroli, GLC (capillare), %			Vedere A.1.4
	Colesterolo	ND - 0,5	
	Brassicasterolo	ND - 0,2	
	24-Metilencolesterolo	§	
	Campesterolo	da 5,0 a 13,0	
	Campestanolo	§	
	Stigmasterolo	da 4,5 a 13,0	
	Delta7 - Campesterolo	§	
	Delta5,23 Stigmastadienolo	- §	



L'olio, in base alle norme vigenti, deve soddisfare i requisiti indicati nella seguente scheda tecnica:

CARATTERISTICA		REQUISITI	METODO DI ANALISI
	Clerosterolo	§	
	Beta - sitosterolo	da 42,0 a 70,0	
	Sitostanolo	§	
	Delta5 - Avenasterolo	da 1,5 a 6,9	
	Delta7,9(,11) Stigmastadienolo	- §	
	Delta5,24 Stigmastadienolo	- §	
	Delta7 - Stigmastenolo	da 6,5 a 24,0	
	Delta7 - Avenasterolo	ND - 9,0	
Contenuto in steroli mg/kg		da 1700 a 5200	Vedere A.1.5
Acidità, espressa in acido oleico, %		max 0,5	Vedere A.1.6



L'olio, in base alle norme vigenti, deve soddisfare i requisiti indicati nella seguente scheda tecnica:

CARATTERISTICA		REQUISITI	METODO DI ANALISI
Numero di perossidi, meq ossigeno/kg		max 7,0	Vedere A.1.7
Impurità (etere di petrolio) %		max 0,05	UNI EN ISO 663
Saponi, espressi come oleato di sodio, mg/kg		max 10	Vedere A.1.8
Caratteri organolettici:			
	odore e sapore:	l'olio non deve avere odori o sapori anomali o sgradevoli	
	aspetto:	limpido a 20°C	
	colore:	gli assorbimenti spettrofotometrici, misurati sull'olio diluito con uguale volume di esano, in vaschetta da 1 cm, con riferimento all'esano normale, non devono superare a 420 e 453 nm i valori di 0,20 e 0,10 rispettivamente	
Metalli, mg/kg (**)			



L'olio, in base alle norme vigenti, deve soddisfare i requisiti indicati nella seguente scheda tecnica:

CARATTERISTICA		REQUISITI	METODO DI ANALISI
	ferro	max 1,5	UNI EN ISO 8294
	rame	max 0,1	UNI EN ISO 8294
	piombo (1)	max 0,1	UNI EN ISO 12193
	arsenico	max 0,1	Vedere A.2.1
Solventi, mg/kg (***)			
	esano	max 1	
Additivi ammessi e relativi limiti		Secondo la legislazione vigente (2)	



L'olio, in base alle norme vigenti, deve soddisfare i requisiti indicati nella seguente scheda tecnica:

CARATTERISTICA		REQUISITI	METODO DI ANALISI
* Somma degli isomeri di posizione che possono o no essere separati nelle condizioni di analisi			
** Codex Alimentarius			
*** Decreto Legge n. 64/1993			
(1) Regolamento CE n. 466 del 8 marzo 2001			
(2) Alla data di pubblicazione della presente norma è vigente il D.M. n. 209 - 27.2.1996, (G.U. n. 96 - 24.4.1996)			
§ I componenti indicati con § e per i quali non è stato fissato alcun valore limite non debbono essere presi in considerazione ai fini della valutazione della purezza			



L'olio, in base alle norme vigenti, deve soddisfare i requisiti indicati nella seguente scheda tecnica:

CARATTERISTICA		REQUISITI	METODO DI ANALISI
RIFERIMENTI NORMATIVI			
ISO 5508 - Animal and Vegetable fats and oils - Analysis by gaschromatography of methylesters of fatty acids			
UNI EN ISO 663 - Oli e grassi vegetali e animali - Determinazione del contenuto di impurità insolubili			
UNI EN ISO 8294 - oli e grassi vegetali e animali - Determinazione del contenuto di rame, ferro e nichel. Metodo per spettrometria di assorbimento atomico con forno di grafite.			
UNI EN ISO 12193 - Oli e grassi vegetali e animali - Determinazione del contenuto di piombo. Metodo per spettrometria di assorbimento atomico con forno di grafite.			



APPENDICE *(informativa)*

A BIBLIOGRAFIA

A.1 METODI DI RIFERIMENTO NGD (NORME GRASSI E DERIVATI)

A.1.1 NGD C18- Determinazione della densità relativa

A.1.2 NGD C31 - Determinazione dell'indice di rifrazione

A.1.3 NGD C32- Determinazione del numero di iodio secondo Wijs

A.1.4 NGD C71 - Determinazione della composizione degli steroli mediante gascromatografia con colonna capillare

A.1.5 NGD C72 - Determinazione del contenuto di steroli mediante gascromatografia con colonna capillare

A.1.6 NGD C10 - Determinazione dell'acidità

A.1.7 NGD C35 - Determinazione del numero di perossidi

A.1.8 NGD C8 - Determinazione dei saponi

A.2 ALTRI METODI DI RIFERIMENTO

A.2.1 AOAC 963.21 - 1990 Arsenic in food. Kjeldahl Flask Digestion. Final action.

AOAC 952.13- 1990 Arsenic in food. Silver Diethyldithiocarbamate method. Final action.